LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE
N°61 - hiver 2019

WASABI





Naoto Oishi, Ambassadeur d'Asahi en France présente la toute dernère technologie garantissant une Super Dry aussi bonne qu'au Japon.

Enfin, l'authentique ASAHI SUPER DRY disponible en France !

Par **Naoto Oishi**, Ambassadeur de la marque Asahi en France

L'Asahi Super Dry est née en 1987. Cette bière offre un goût sec et vif avec un final rapide et net. Ce goût absolument unique est connu au Japon sous le nom de *Karakuchi*. C'est une bière « nama », c'est-à-dire non pasteurisée, afin de préserver sa fraicheur.

Jusqu'en janvier 2018, l'Asahi Super Dry *Karakuchi* authentique n'était produite qu'au Japon mais depuis cette date, elle est brassée en Europe de la même manière et vous pouvez déguster à Paris exactement la même qualité qu'à Tokyo.

Il est primordial pour nous que l'Asahi Super Dry que vous dégustez ici ait le même goût que celle du Japon car c'est ce goût qui l'a rendue n° 1 au Japon.

Notre secret : une levure exclusive, un riz soigneusement sélectionné et des houblons d'une grande finesse associés à une maturation prolongée et à un brassage par gravité finale.

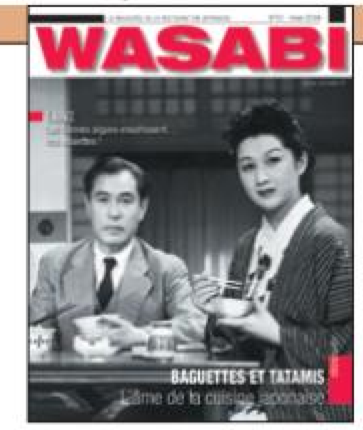
Pour rehausser encore plus le goût, Asahi Super Dry est servie grâce à une nouvelle technologie brevetée, garantissant un col de mousse fin et crémeux. Enfermé dans la bière, le gaz est libéré en bouche avec une énergie explosive. Vous percevez la saveur de la bière mais votre palais reste frais et limpide. Cette sensation qu'on appelle *Kire* en japonais permet à la Super Dry de se distinguer instantanément des autres bières.

Ces qualités font d'Asahi Super Dry la meilleure bière au monde pour accompagner la cuisine japonaise car elle permet aux arômes délicats de ressortir. En fait, elle peut accompagner toutes les cuisines du monde.

Asahi Japon m'a envoyé en France afin qu'avec Minh Tuan Nguyen, Directeur commercial CHR Asahi France, nous formions les restaurateurs à servir parfaitement l'Asahi Super Dry. Ils pourront ainsi proposer une expérience parfaite à leurs clients et du même coup augmenter le volume de leurs ventes…



Naoto Oishi et Minh Tuan Nguyen en pleine démonstration.



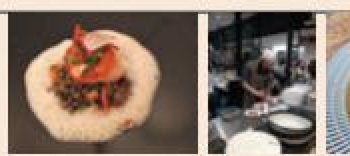
Baguettes et tatamis

Restaurateurs en cuisine japonaise, il arrive parfois qu'un client nous réclame des « couverts » pour manger ses sushis en s'excusant de ne pas être « très doué » avec les baguettes. La plupart du temps, il ajoute l'air désolé : « j'ai beau essayer, je n'y arrive vraiment pas ». Evidemment, il n'est pas question de stigmatiser ces clients qui, ne l'oublions pas, ont tout de même choisi de manger japonais malgré leur handicap… Et puis on sent bien qu'ils ont, la plupart du temps, parfaitement conscience de commettre un impair en piquant ou en coupant la délicate nourriture japonaise armés de fourchette et de couteau... Car comme l'écrivait si bien Roland Barthes dans l'Empire des Signes, la cuisine japonaise, toujours prédécoupée en cuisine, est conçue pour être simplement « transférée » de l'assiette à la bouche.
On voit bien ici qu'il existe un rapport très fort entre ce qu'on mange et la façon dont on le mange…
Il en va de même des tatamis, autre pilier de la culture nipponne, qui induisent une tout autre façon d'être ensemble et de partager un repas qu'une table avec des chaises. Comme l'explique la journaliste et écrivain culinaire Ryoko Sekiguchi, lorsqu'on entre dans une pièce à tatamis, Il faut enlever ses chaussures et nos pieds sont en contact direct avec l'herbe tissée. Nous sommes alors dans un rapport plus tactile, plus intime, avec l'espace qui nous entoure et avec les autres convives... Car être assis à même le sol avec les autres donne une plus forte impression de partage de l'espace et rompt avec le formalisme, sinon la froideur, de la table à l'Européenne.
Ces deux exemples (il en existe beaucoup d'autres) montrent que la gastronomie japonaise va bien au-delà d'une simple spécialité culinaire. C'est une véritable expérience de vie qu'elle propose en faisant appel à tous les sens.
Comme la peinture ou la littérature, elle fait intégralement partie de la culture du pays et il nous revient, à nous restaurateurs, de la promouvoir dans sa globalité avec ses délicates et élégantes spécificités. Nos clients n'en seront que plus comblés.

- COUVERTURE : Droits réservés
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner,** Patrick **Manasson,** Chihiro **Masui,** Camille **Oger,** Brigitte **Perrin,** Ryoko **Sekiguchi,** Jean-Luc **Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET **: www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE









La cuisine japonaise ne se contente pas d'être différente par les saveurs. Elle l'est aussi par tout ce qui touche aux arts de la table... Le voyage commence avec les baguettes et les tatamis !

Elément essentiel de la gastronomie japonaise, les algues sont encore méconnues en France. Apprenez à les connaître avec Nishikidori.



Saveurs japonaises

Il y a eu la vague des restaurants de cuisine française revisitée par des chefs japonais. Aujourd'hui, une nouvelle tendance se dessine : celle des restaurants proposant une cuisine française avec des « saveurs japonaises ». Bien souvent, il s'agit d'établissements dont le chef, japonais, parfois associé à un Français, est passé par de grandes tables étoilées ce qui lui permet de créer des plats à cheval sur les deux traditions. On remarquera qu'aucun de ces nouveaux venus ne s'est installé dans le quartier de la rue Sainte-Anne devenu inabordable. Ils s'aventurent dans des quartiers en pleine mutation comme le 5e arrondissement (Issa) ou surtout le 9e qui pourrait bien devenir un nouveau « Little Tokyo »…

Soma, inspiré des izakaya

Au départ, SoMa est l'abréviation de South Marais car la première adresse est née rue Saintonge. Depuis quelques mois, Frédérique Picallo et Marwan Rizk, les deux gérants, ont ouvert une succursale dans le 9e, Soma Milton. La carte, créée par Isamu Motoda (qui a depuis ouvert son propre restaurant, Issa) s'inspire de celle des *izakaya* et propose plein de petits plats à partager balançant entre produits bien français comme les joues de bœuf et les assaisonnements nippons tels que teriyaki, miso ou yuzu…
Quelques exemples de plats à la carte : *futomaki* de *softshell crab*, *tataki* de bœuf Black Angus sauce soja aux herbes, Pluma ibérique caramélisé. Prix moyen : autour de 40 €.

4 rue Milton, 75009. 09 81 47 92 15.



Joues de boeuf assaisonnées au ponzu.

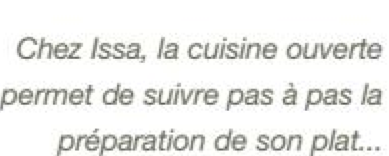
Bistro Kinzo, la haute cuisine française pour base

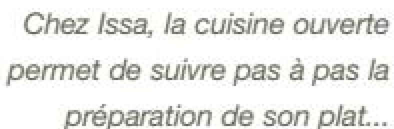
Présentation toute japonaise pour cette Saint-Jacques aux lentilles.



Ouvert depuis le mois de septembre dernier, ce restaurant entend proposer une expérience gastronomique de haut niveau inspiré des deux cuisines française et japonaise. Le chef propriétaire, Edward Uchiyama, est né au Canada mais son père possède un restaurant de cuisine française à Shizuoka, à deux pas du Mont Fuji ! Lui-même a travaillé durant 7 années chez Joël Robuchon, au Cinq et à l'hôtel Intercontinental où il a acquis les bases de la haute cuisine française. Aujourd'hui, il se sent suffisamment sûr de lui pour y intégrer des saveurs japonaises comme le ponzu ou le miso et c'est effectivement très réussi. Exemples de plats : velouté de potiron, tempura d'enoki, chips de chataigne ; saumon misozuke, betterave tricolore, vinaigrette au sésame... Le midi, Edward propose un menu fixe à 29€ qui change tous les jours et le soir, un menu surprise à 45 € incluant deux entrées, un plat de poisson et un plat de viande ainsi que deux desserts.

13 rue Rougemont Paris 9e.





Chez Issa, la cuisine ouverte permet de suivre pas à pas la préparation de son plat...



Issa, une rencontre avant tout humaine

Issa, c'est l'histoire d'une amitié entre un chef japonais, Isamu Motoda, et un français, Nathaniel Auda, dont la famille tenait un hôtel restaurant à Nice. Désireux de créer une vraie cuisine fusion, ils ont inventé des plats qui mettent en valeur les bons produits français (boeuf, foie gras, légumes...) grâce à des associations originales comme le miso et l'armagnac...

Le comptoir est sans doute le meilleur endroit pour assister au spectacle de la cuisine où, comme dans un ballet, chacun sait ce qu'il a à faire : rouler un maki, flamber un morceau de wagyu, poivrer un tartare de saumon... Quelques bons sakés accompagnent ces plats servis en mode tapas et à partager comme dans toutes les bonnes *izakaya*. Les desserts témoignent également de cet esprit de rencontre entre deux cultures à l'image de ce mochi glace sésame, crème de marron au Cognac, noix caramélisées...

4 rue du Petit Moine, Paris , 75005. 01 77 32 24 82

Baguettes et tatamis

La cuisine japonaise ne se contente pas d'être différente par les saveurs. Elle l'est aussi par tout ce qui touche aux arts de la table impliquant un autre rapport à la nourriture. Dans ce nouveau dossier, nous en explorons deux aspects essentiels : les baguettes et les tatamis.

Confidences sur tatami

Le tatami a toujours symbolisé pour les Français la culture et le mode de vie japonais. Mais bien peu d'entre eux savent qu'il joue un rôle très important lors des repas. Ryoko Sekiguchi, écrivain et journaliste culinaire, nous explique l'attachement particulier des Japonais pour la paille de riz.

Par Ryoko ***Sekiguchi***
Dernier livre paru : **Nagori** aux éditions POL.

Le mot tatami est bien connu des Français qui l'assimilent souvent au judo ou au karaté sans forcément savoir exactement de quoi il s'agit. Un tatami est fait de paille de riz et de *igusa*, du jonc épars. Pour le fabriquer, on prépare une sorte de matelas avec des couches de paille de riz superposées puis compressées (*tatami doko* = le lit du tatami), que l'on recouvre ensuite de nattes de paille d'*igusa* tissées (*tatami omote* = la face du tatami). L'*igusa*, qui forme la surface du tatami, est traité après récolte avec de la terre pour faire ressortir sa couleur et sa brillance. Il est ensuite séché, trié et tissé sur le *tatami doko*. Les bords sont souvent clos par un ourlet. Un tatami standard mesure 91 X 182 cm, avec une épaisseur d'environ 5 cm et peut peser entre 25 et 30 kg. Ces dimensions sont si familières aux Japonais qu'il n'est pas rare, lorsqu'on veut donner la surface d'une pièce, qu'on dise qu'elle fait 6 tatamis par exemple.

Un véritable objet artisanal

Bien que les tapis tressés faits de matières végétales existent dans plusieurs pays d'Asie ou d'Afrique, on peut dire que la méthode de fabrication des matelas « tatami » est propre au Japon et fait partie de son histoire même s'ils ont beaucoup évolué au fil des siècles. Ainsi, durant l'époque Heian (794-1185), les tatamis étaient utilisés pour s'asseoir et non pour dormir. Les couleurs et les tailles de tatamis étaient définies en fonction des classes sociales. On les appelait *okidatami* ou tatamis « posés ». On suppose que le mot « tatami » qui signifie « entassé » ou « plié », est venu du fait qu'on les empilait l'un sur l'autre dans le coin de la pièce lorsqu'ils n'étaient pas utilisés.
Au cours de l'époque Muromachi (1336-1573), les intérieurs furent découpés en pièces plus petites et ce changement entraîna la production de davantage de tatamis. Mais les cita-

Visite d'un restaurant de cuisine de moines lors d'un voyage au Japon organisé par Wasabi.



dins n'ont commencé à les utiliser massivement qu'à partir du XVIII[e] siècle, et ce n'est qu'au XIX[e] siècle que leur usage s'est répandu dans tout le pays.
Aujourd'hui, force est de constater que de moins en moins de foyers japonais utilisent les tatamis car ils ne sont plus adaptés aux logements modernes. Autrefois, les maisons traditionnelles japonaises permettaient en effet à l'air de mieux circuler et, deux fois par an, les tatamis étaient nettoyés et séchés à la verticale en plein air…
C'est vraiment dommage car un tatami traditionnel fabriqué à la main est un véritable objet artisanal nécessitant deux jours entiers de travail pour être monté avec les différents tissages possibles. Si l'on choisit un tatami fait d'*igusa* japonais (aujourd'hui 80 % des *igusa* sont importés), il peut coûter jusqu'à 400 euros pièce !

Des maisons organiques

Vivre dans une pièce à tatamis modifie fortement notre rapport avec l'espace. Lorsqu'on entre dans une pièce à tatamis, Il faut enlever bien sûr ses chaussures et nos pieds sont en contact direct avec ces herbes tissées. Nous sommes sans doute dans un rapport plus tactile, plus



Lorsqu'il n'y a pas de trou sous la table, chacun essaie de trouver la position la moins inconfortable...

intime, avec l'espace qui nous entoure, fait à partir du monde des plantes (bois, bambou, paille de riz, papier fabriqué à partir d'herbes…) plutôt que de briques et de pierres.
En Europe, on disait souvent pour se moquer que les Japonais habitent des « maisons en papier». S'il y a une part d'exagération dans cette expression, il n'empêche qu'une maison japonaise est bien évidemment beaucoup plus fragile qu'une maison en pierres ou en béton. Les toits peuvent s'envoler durant les typhons. Les termites peuvent grignoter les poutres. On ne peut pas mettre de bibliothèque à l'étage, car le plafond risquerait de s'effondrer à cause du poids des livres… Les maisons faites de matières organiques sont aussi fragiles que nous, êtres organiques.
En même temps, cette nature contribue également au confort et aux plaisirs de la vie. Par exemple, le tatami sert à réguler naturellement l'humidité et la température. Il est aussi doux au toucher et lorsque l'on marche dessus. Il y a moins de risque de se blesser si on trébuche. L'*igusa* purifie l'air et absorbe le bruit. Il émane aussi une agréable odeur d'herbe séchée.

Usine de fabrication de tatamis.



Le riz se mange mais on peut aussi vivre dedans !

Quand vous entrez dans certains restaurants de cuisine traditionnelle japonaise, vous sentez plus nettement le passage de l'extérieur à l'intérieur, du fait d'enlever vos chaussures : c'est l'entrée dans un autre monde. Puis, vous êtes assis en tailleur ou en *seiza* (assis sur les genoux) sur un *zabuton* (littéralement «futon pour s'asseoir», un coussin que l'on pose sur le tatami lorsqu'on s'y assied). Votre regard se situe plus bas que d'ordinaire, ce qui vous fait paraître la salle sans doute plus grande qu'elle ne l'est.
L'ambiance est feutrée, vous écoutez le silence. Les couverts en laque, les baguettes en bois contribuent également à ce silence : il n'y a pas de contact avec le métal ou la céramique, comme pour les couverts occidentaux.

Isse Izakaya : des tatamis qui vous transportent au Japon

« Lorsque j'ai repris Isse en 2013, je revenais d'un voyage à Kyoto où j'avais eu l'occasion, à plusieurs reprises, de manger sur des tatamis, explique Patrick Duval, son actuel propriétaire. Notamment dans les *ryokan* où le dîner est toujours servi dans la chambre, à même le sol.
C'est donc tout naturellement qu'à mon retour, j'ai eu l'idée de transformer le sous-sol de mon restaurant en « *washitsu* », autrement dit en pièce japonaise à tatamis.
La pièce n'ayant pas les proportions adaptées aux tatamis classiques, j'ai dû faire appel à une entreprise spécialisée* qui a conçu un cadre en menuiserie et fait fabriquer au Japon des tatamis sur mesure. Je me souviens encore de leur bonne odeur de paille et de riz quand ils sont arrivés, encore verts. Leur teinte a peu à peu viré au jaune et l'odeur s'est quelque peu dissipée.
Sachant que les Français (mais aussi, de plus en plus de Japonais !) ont du mal à tenir assis à même le sol, j'ai fait surélever les tatamis afin que les clients puissent facilement glisser leurs jambes sous la table. On appelle cela *horigotatsu*. Autre avantage de ces tatamis surélevés : on peut ranger des tas de choses en dessous car ils sont amovibles !
Certes, il y a toujours des clients qui sont un peu gênés d'enlever leurs chaussures et préfèrent diner dans notre salle occidentale du rez-de-chaussée mais de plus en plus de groupes insistent pour réserver notre salle japonaise pour des réunions de famille ou de travail et sont ravis de cette expérience inédite qui est une façon de voyager sans quitter Paris. Nous avons même eu l'honneur, récemment, d'accueillir l'ambassade du Japon ! »

*** Kitoki, 06 68 45 37 05. Site internet : http://www.kitoki-deco.com.**



Dégustation de saké sur tatamis avec le regretté Toshiro Kuroda, ancien propriéraire d'Isse Izakaya.

Et même s'il nous arrive également d'utiliser les céramiques et les porcelaines, les bols que l'on porte à deux mains sont en laque. Vos mains ressentent une douce chaleur, vos orteils touchent les tatamis qui exhalent un léger parfum de verdure.

Lorsque nous prenons un repas dans une pièce traditionnelle, nous sommes plus proches des plantes et plus précisément du riz. L'intérieur du tatami est fait de paille de riz, les murs d'une maison traditionnelle sont composés de terre (diatomite) mélangée à de la paille. Plus rare aujourd'hui, mais le toit aussi, autrefois, était en paille de riz. On peut dire que l'on mange du riz avec des légumes en saumure de son de riz, assis sur des pailles de riz et sous un toit de riz… Tout comme on ne jetait rien en Europe lorsqu'on abattait une bête, un produit venant de la nature n'est pas uniquement cantonné au domaine de la nourriture, et manger un bol de riz sur un tatami peut être une expérience «entière», celle de sentir la vie d'une plante.

Manger près du sol

Si une sorte d'intimité provient du fait que l'on est assis à même le sol (tatami), il faut rappeler que ce n'est pas seulement le cas du Japon. Dans de nombreux pays d'Afrique, d'Océanie, dans les sociétés tribales d'Amérique, ainsi que dans les civilisations utilisant les tapis comme les pays maghrébins, l'Iran, l'Asie centrale et l'Asie occidentale, on servait et on sert encore les repas à même le sol, parfois sur

un tissu, parfois sur des grands plateaux ou sur des tables basses.

Au Japon, jusqu'au début du XX[e] siècle, les Japonais mangeaient sur un plateau individuel et non sur une grande table. Sur les photos de l'époque Meiji, on retrouve souvent ces plateaux à pieds, venant de Chine antique et développés en Corée et au Japon, posés devant chaque membre de la famille. Il existait également des plateaux avec tiroirs dans lesquels on pouvait ranger ses couverts.

Ceux qui sont déjà allés au Japon ont sans doute constaté que beaucoup de familles japonaises attribuent encore à chacun de ses membres ses propres baguettes et bols, même s'ils mangent aujourd'hui tous à la même table, assis sur des chaises. Avant, cela ne se faisait pas d'utiliser les baguettes d'une autre personne, c'était comme prêter ses sous-vêtements.

Pendant longtemps, il arrivait au chef de famille de manger dans une autre pièce, ou avoir un plat différent des autres membres de la famille. On ne se parlait pas pendant les repas et les expressions équivalentes à « bon appétit » comme *itadakimasu* ou *gochisôsama* n'étaient pas courantes non plus. C'est seulement à partir des années 1920 qu'apparaît le *chabudai,* la table ronde et basse autour de laquelle la famille se rassemble pour « partager » véritablement le moment du repas.



Le tatami sur lequel on peut s'asseoir en seiza fait partie intégrante de l'accueil à la japonaise.

Quand l'espace détermine le contenu des assiettes

Un autre grand changement s'opère autour des années 1950. Les Japonais, qui adoptent le mode de vie occidental, délaissent les pièces à tatamis pour des maisons ou appartements « à l'européenne », et prennent leur repas assis sur une chaise autour d'une table. Cela correspond à peu près à l'époque où les modes de consommation alimentaire des Japonais commencent à changer : ils mangent du pain, des spaghettis, plus de viande et de lait… Nous avons transformé notre espace en même temps que notre alimentation.

Mais le tatami est-il pour autant devenu un simple objet folklorique ? On peut observer deux tendances opposées. D'une part, la fabrication et l'utilisation de tatamis ne cessent de décroitre comme nous l'avons vu plus haut ; la demande a diminué de 70% depuis vingt ans. Les jeunes générations n'ont pas autant d'attachement à la vie dans une pièce en tatamis. Un fabricant déplore avoir entendu des adolescents se plaindre de la « mauvaise odeur » qu'ils dégagent ! La plupart des Japonais se font aujourd'hui construire des maisons à l'occidentale, et si autrefois on gardait tout de même au moins une chambre à tatamis, même dans un appartement, aujourd'hui, ils préfèrent aménager toutes les chambres à l'occidentale.

Dans le même temps, les demandes pour les pièces à tatamis augmentent de nouveau dans les hôtels, grâce, ironiquement, aux clients étrangers qui souhaitent les expérimenter au cours de leur séjour.

Et si on ne reviendra pas forcément à la vie dans des pièces en tatamis authentiques, beaucoup de Japonais gardent un attachement à la vie « proche du sol ». Dans un appartement avec parquet, ils étendent souvent des





La salle à tatamis chez Isse Izakaya. Idéale pour les groupes..

tapis et passent beaucoup de temps assis dessus ou sur un pouf.
Certains fabricants japonais de meubles proposent des tables et des chaises beaucoup plus basses que le standard européen aussi pour cette raison. Certaines de ces tables pourraient même être posées dans une salle en tatamis : c'est un compromis entre les tables occidentales et la vie avec les tatamis.

Une tradition qui a encore de l'avenir

Les fabricants de tatamis font aussi des efforts en fournissant de nouvelles gammes. Parfois plus petits et plus légers, ces tatamis peuvent être déplacés selon l'usage, ou utilisés pour créer un coin un peu «japonisant» dans une pièce. Nous sommes, en quelque sorte, revenus à l'utilisation de l'époque de Heian. Et si les tatamis pour les arts martiaux sont souvent faits de matières synthétiques, ceux pour les foyers sont plus esthétiques, faits de papier traditionnel, à la fois plus résistants, faciles à nettoyer et compatibles avec le chauffage au sol.
Les pièces en tatamis ne sont pas réservées aux nostalgiques de la tradition japonaise. Les jeunes mamans qui souhaitent faire une sortie sont aussi souvent à la recherche de restaurants en possédant. Elles peuvent ainsi sortir leur bébé de la poussette et le laisser couché sur le tatami, sur une couverture. Il peut gigoter ou ramper un peu, il ne risque pas de tomber. Les mamans sont assises au même niveau que leur bébé et peuvent les surveiller plus facilement. Ces salles peuvent parfois être privatisées sans frais supplémentaires, et comme le bruit ne risque pas de gêner les autres clients, elles sont souvent prisées par les familles avec enfants.
Le mode d'habitat n'a cessé d'évoluer, mais le tatami a toujours trouvé sa place et son rôle à travers les époques. Parmi plusieurs savoir-faire traditionnels, celui du tatami est loin d'être en voie d'extinction et paradoxalement, c'est peut-être le désir des étrangers de ne pas le voir disparaître qui assurera son avenir…

Voyage au bout des baguettes !

Sans en avoir l'air, elles induisent un autre rapport à la nourriture. Mais les baguettes japonaises ont leurs spécificités bien à elles...

Par Tinka **Kemptner**

Au Japon, seul endroit au monde où presque tout se mange avec des baguettes, on ne badine pas avec les *hashi*. A l'origine objets sacrés utilisés pour offrir de la nourriture aux dieux, elles impliquent un rapport particulier entre celui qui cuisine et celui qui mange puisque ce dernier n'utilisera ni couteau ni fourchette. Tout ce qui est découpe devra donc être réalisé en cuisine de façon que tout puisse être saisi avec des baguettes. Dans son célèbre ouvrage, L'Empire des signes, le sémiologue Roland Barthes les présente ainsi : « Par la baguette, la nourriture n'est plus une proie, à quoi l'on fait violence, mais une substance harmonieusement transférée ; elle transforme la matière préalablement divisée en nourriture d'oiseau et le riz en flot de lait ; maternelle, elle conduit inlassablement le geste de la becquée, laissant à nos mœurs alimentaires, armées de piques et de couteaux, celui de la prédation.»

Nulle part ailleurs, les couverts de table sont traités avec autant de vénération. Tantôt sublimées de laque Wakasa, tantôt taillées dans du bois précieux, elles font partie de ces objets personnels auxquels les Japonais sont très attachés. A la maison, chacun possède sa paire pour tous les jours, et une autre, rangée dans une boîte spéciale, à utiliser avec le *bentô*. Prolongement de la main, les *hashi* (généralement plus longues pour les hommes) ne se prêtent pas.

C'est peut-être pour cette raison qu'il existe aussi un immense marché des baguettes jetables (*waribashi*). Plus de 25 milliards de paires finissent chaque année à la poubelle. Alors que dans d'autres pays asiatiques les restaurants proposent des baguettes en mélamine lavables (Asie du Sud-est) ou en acier (Corée du Sud), au Japon les clients se voient proposer des baguettes en bois (généralement de peuplier) à usage unique, question d'hygiène. Pour satisfaire la demande, l'industrie chinoise, leader mondial en la matière, abat chaque année des millions d'arbres. Une forêt immense, qui cache une dérive environnementale. Depuis les années 2000, les boycotts se multiplient. Baptisé « My Hashi » (mes baguettes), le mouvement consiste à venir avec ses propres *hashi* au restaurant. Cette tendance a fini par relancer les fabricants de baguettes artisanales aux quatre coins de l'archipel. Leurs clients ne sont pas seulement des particuliers décidés à sauver des arbres, mais aussi des restaurateurs désireux de proposer des alternatives écologiques aux baguettes jetables. Beaucoup optent pour des baguettes d'entrée de gamme issues de

Au Japon, on se sert de baguettes spéciales pour cuisiner où servir les autres convives.



forêts éco-responsables. Mais certaines très grandes tables s'offrent des *hashi* d'exception. A la fois pour le service et pour manger (les baguettes de service étant plus longues que les individuelles).

A défaut de s'envoler pour le Japon, direction Marunao, 33 rue Rousselet, dans le 6e arrondissement de Paris. Ouverte en novembre de cette année, cette boutique spécialisée dans les couverts et les bols en bois précieux propose une quarantaine de modèles de baguettes d'une simplicité extrême. Du bois d'ébène ou de rose taillé et poli à la perfection, voilà tout. Enfin, presque. Le raffinement se loge dans la finesse de la pointe octogonale, subtilement arrondie. « Cette forme est idéale pour attraper des nouilles glissantes, du tofu soyeux ou une tranche de sashimi sans les écraser, pour les poser ensuite délicatement sur la langue. Grâce à la finesse de la pointe, les baguettes ne gênent en rien le plaisir gustatif », chuchote la

Quand baguettes rime avec **étiquette**

Les dix commandements pour se servir de ses baguettes sans faire de faux pas

1 Jamais tes baguettes dans ton bol de riz tu ne planteras. Cela évoque, pour les Japonais, le culte des morts.
2 Jamais pour pointer une autre personne tu ne t'en serviras.
3 Jamais ta nourriture avec tes baguettes tu ne mélangeras.
4 Jamais de la nourriture à celles d'un autre convive avec tes baguettes tu ne passeras. Ce geste rappelle la cérémonie de crémation au cours de laquelle les os du défunt sont saisis de cette manière par tous les membres de la famille.
5 Quand tu lèveras ton bol pour boire ta soupe miso, toujours la pointe de tes baguettes à l'intérieur du bol tu garderas.
6 Jamais dans un plat au milieu de la table de tes baguettes individuelles tu ne te serviras. (On peut néanmoins utiliser l'autre extrémité des baguettes pour se servir).
7 Jamais tes baguettes l'une contre l'autre tu ne frotteras.
8 Devant toi, pointes orientées vers la gauche (vers la droite pour les gauchers) et parallèles au bord de la table, tes baguettes tu poseras.
9 Des baguettes différentes l'une de l'autre jamais tu n'utiliseras.
10 D'une seule baguette à la fois, jamais tu ne te serviras.



A Gauche, une paire de baguettes Marunao. Ci-dessus, des baguettes jetables siglées du symbole du restaurant.

Cuisiner avec des baguettes

Alain Passard, Thierry Marx, Pascal Barbot, Eric Briffard… De plus en plus de grands chefs français se servent de baguettes pour cuisiner. Thierry Marx, chef deux étoiles du restaurant Sur Mesure à Paris, les manie avec dextérité depuis plus de trente ans. « C'est une habitude que j'ai prise lors de mon premier voyage au Japon. Dans ce pays on évite de toucher les aliments lors de leur préparation : les baguettes deviennent alors un prolongement de la main. On manipule tous les produits avec elles. Les miennes sont fabriquées à la main, en bois de cèdre, par des artisans de Kawakami, au nord de Kyoto. Elles ont un toucher et une odeur qui se marient à merveille avec mes mets. » Appelées saibashi, les baguettes utilisées pour cuisiner sont plus longues (30 cm ou plus) et disposent souvent d'une pointe métallique et d'une petite ficelle qui les unit. La plupart sont en bambou. Très versatiles, elles permettent de réaliser une multitude d'opérations : retourner de la viande dans une poêle pour vérifier la cuisson, dresser des plats avec précision, repêcher du ramen dans de l'eau bouillante (pas besoin de passoire !), mélanger des ingrédients dans un wok, réaliser des œufs brouillés, attraper des tempura dans de l'huile bouillante ou des aliments brûlants dans le four… Bon à savoir : les cuisiniers japonais utilisent souvent des baguettes différentes en fonction des produits. Il existe même des baguettes spéciales pour mélanger la pâte à tempura : les hanabashi !

■■■ vendeuse. Le diamètre de la pointe la plus fine mesure à peine un 1,5mm. Seuls deux artisans sont capables de réaliser cette prouesse à l'atelier de Marunao situé à Sanjo dans la préfecture de Niigata. Mais ce savoir-faire a un prix : jusqu'à 1344€ la paire (certains modèles arborent des incrustations d'or 18 carats !) L'entrée de gamme, à la pointe moins fine mais au bois tout aussi précieux, démarre à 34€. Si la pointe devait se casser, la maison se charge de la retailler et de la repolir. Un investissement pour la vie, donc. A Paris, deux grandes tables nipponnes proposent ces baguettes à leurs convives : Aida et Toyo.

Chez Cool Japan rue Saint-Anne, spécialiste d'artisanat nippon haut de gamme, les *hashi* se parent de feuilles d'or et d'argent (30€). Réalisées à Kanazawa par la Maison Hakuichi, elles perpétuent une technique importée de Chine au IX[e] siècle. La boutique vend aussi les célèbres baguettes en laque wakasa, spécialité de la ville d'Obama (Fukui), un des haut-lieux japonais de la laque : plus de 80% des baguettes japonaises en laque viennent d'ici. Il ne reste plus qu'une



Le Hashioki alimente les conversations

Grâce à lui, nos baguettes reposent sur la nappe avec élégance et sans risque de contamination. Ustensile polymorphe et discret, le repose-baguettes ou *hashioki* apporte à la table une délicieuse touche poétique. Ses racines remonteraient au culte Shinto. Durant les cérémonies, les baguettes utilisées pour offrir aux dieux des aliments rituels devaient être placées sur un support pour les protéger de toute souillure. Si les repose-baguettes ont une longue histoire au Japon, ils ont pris leur véritable envol seulement au XXe siècle. Jadis, les membres des familles japonaises dînaient souvent à des moments différents, parfois dans des salles différentes. Chacun mangeait donc seul et en silence. Or, un manuel d'instruction morale de 1907 indique que « les repas doivent être pris dans l'endroit le plus agréable de la maison, la conversation doit être encouragée ». Exit les plateaux solitaires, place à la table commune. Et au repose-baguettes ! Ils offrent au dîneur, déposant ses baguettes pendant le repas, la possibilité de faire une pause et de s'adonner à la conversation avec ses convives. Petit objet, grands effets. Véritable sculpture de table, le *hashioki* adopte les formes les plus variées. C'est la nature qui inspire souvent les artisans : élégante feuille de ginko, fleurs, fruits ou légumes sans oublier oiseaux, chats, papillons et même rats, symboles de prospérité au Japon. Les matériaux les plus plébiscités sont la céramique et plus rarement le bois laqué. Vous souhaitez créer vos propres *hashioki* ? Ils peuvent aussi se réaliser en papier : un moyen original, peu coûteux et tout à fait tendance pour personnaliser un restaurant. Youtube pullule de tutoriels : de l'escargot au navire jusqu'à l'arête de poisson !

dizaine de familles peaufinant ce savoir-faire, caractéristique de la région depuis 400 ans. Certaines baguettes d'Obama arborent même des incrustations d'éclats d'ormeaux ou de nacre. Celles proposées par Cool Japan sont plus sobres, et par conséquence plus abordables (18€).

Pour réaliser leurs baguettes, les artisans nippons font feu de tout bois, ou presque. Dans les restaurants kaiseki, le bambou a tous les honneurs : effilé des deux côtés et fraîchement coupé de préférence, il fait écho à la fraîcheur des mets. Certains grands restaurants de Kyoto affectionnent aussi les baguettes en bambou fumé, question de saveur. Mais de nombreuses autres essences comme le cèdre rouge du Japon (*akasugi*) ou le cyprès du Japon (*hinoki*) ont aussi les faveurs des esthètes. Le choix de la couleur et du parfum du bois n'est jamais laissé au hasard dans les meilleures tables. Le but étant d'harmoniser les *hashi* avec les différents plats en fonction de la saison. Un raffinement extrême qui rappelle que la sensualité de la cuisine japonaise se glisse jusqu'au bout des baguettes !

Avatars high-tech

On les imagine immuables dans leur pureté extrême. Pourtant les baguettes ne cessent d'inspirer designers, inventeurs et chercheurs. En 2014, la firme chinoise Baidu a lancé des baguettes connectées. Capables de détecter les germes ou les bactéries dangereuses, elles sont les lointaines descendantes des baguettes en argent qui se coloraient en noir, dit-on, en présence de poison. Plus récemment, un chercheur de l'université du Maine aux Etats-Unis a mis au point un prototype de baguettes qui simulent des sensations gustatives. En appliquant des micro-impulsions électriques sur le bout de la langue, elles intensifient la perception du salé, de l'acide ou de l'amer dans les aliments. Cette invention pourrait avoir un impact sur la santé non négligeable, en aidant à diminuer la consommation de sel. Toujours à la page, les baguettes sont aussi les parfaites alliées de la culture geek, tantôt à l'effigie des derniers shinkansen (le TGV nippon), tantôt imitant des nunchaku ou épousant la forme d'un sabres laser luminescent ou de katana traditionnels. Les baguettes n'échappent pas non plus aux matières les plus haut-de-gamme. Témoin, l'insolent succès des baguettes en titane, ultra légères et ultra résistantes. Enfin, aussi simples que géniales, les baguettes Gravity, conçues pour rester en suspension, grâce à un design en porte-à-faux, et donc parfaitement hygiéniques sans avoir besoin de repose-baguettes !

ALGOTHÉRAPIE

Faites le plein d'iode !

**Elément essentiel de la gastronomie japonaise, les algues sont encore mal connues en France. Olivier Derenne, fondateur et propriétaire de l'épicerie en ligne Nishikidori, ne cesse d'arpenter l'archipel pour y dénicher les plus étonnantes.
Il nous en explique ici tous les secrets.**

Par Olivier ***Derenne***

En France, les algues n'ont pas bonne réputation. Lorsqu'on prononce ce mot, les gens pensent aux algues vertes ou au varech qu'on trouve sur les plages et non aux délicieuses algues que les Japonais, les Chinois ou les Coréens consomment depuis des siècles pour leur plus grand bonheur. C'est donc un produit encore largement méconnu chez nous et pour lequel tout un travail de pédagogie est nécessaire. A nous d'expliquer que non seulement les algues sont bonnes pour la santé mais encore qu'elles sont délicieuses au goût et qu'on peut les utiliser de multiples façons.

Car si les algues ont toute leur part dans la gastronomie asiatique, elles sont de plus en plus présentes dans la cuisine occidentale. Dans les épiceries bios, on commence à trouver des beurres ou des pains aux algues et certains chefs n'hésitent plus à les mettre à leur carte sous forme de « tartares » par exemple. Mais on est encore loin, bien sûr, d'une consommation de masse.

Chez Nishikidori, les algues sont donc clairement un axe de développement pour 2020 avec, comme pour tous nos autres produits, le souci d'aller les chercher là où elles sont les meilleures. Nous importons principalement trois sortes d'algues :



Les algues nori sont connues pour leur utilisation en maki ou, comme ici, en temaki. On peut néanmoins les consommer en crackers ou sur des spaghettis.



Algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake, l'algue sushi nori nature haute qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche.

Les nori

Ce sont sont sans doute les algues les plus « faciles » pour un palais français, nous les faisons principalement venir de la baie de Saga. Dégustées fraîches, dès leur récolte, les algues nori révèlent une salinité très agréable, légère, nullement agressive. C'est la cohabitation des courants d'eaux douces des montagnes avoisinantes avec les courants salins marins qui donnent ces notes caractéristiques et végétales au très réputé *nori* de Saga. La bouche est longue, agréable, fraîche.

Le *nori* est un produit qui a une image jeune à cause des *onigiri* qu'on trouve très souvent dans les mangas. Il existe de très nombreuses façons de les consommer, notamment sous forme de crackers ou mélangées à d'autres algues.

Les kombu

Nous en avons une vingtaine de variétés différentes que nous faisons venir de Hokkaido où les eaux de l'océan glacial arctique qui viennent de Sibérie sont riches en minéraux et fournissent un environnement favorable au *kombu*. On y produit des algues de très grande qualité, aussi bien en culture que sauvages avec, suivant les espèces, des notes étonnantes de thé macha, de réglisse ou d'anis...

Aux 16e et 17e siècles, il y avait une véritable route du *kombu* entre le nord du Japon et l'île principale, notamment à Toyama l'une des villes-comptoirs les plus importantes. Les cuisiniers locaux y ont donné ses véritables lettres de noblesse au *dashi* en sélectionnant et en affinant les meilleurs *kombu*.

Les chefs sushi savent qu'on peut utiliser le *kombu* pour faire le *kobujime*, une méthode ancienne qui consiste à envelopper le poisson dans une algue durant une ou deux nuits ce qui permet de mieux le conserver tout en lui donnant de l'*umami*.

En cuisine française, on peut utiliser le *kombu* dans le riz, le pot-au-feu ou les pâtes et même en pâtisserie avec du sucre noir d'Okinawa…

Ci-dessous, le kombu marbré, raboté en fines lamelles et mariné dans le vinaigre. A droite, le kombu rausu sauvage, le roi des kombu. Il permet de réaliser un excellent dashi.



Les wakame

C'est un grand classique qu'on peut préparer en salade ou qu'on retrouve dans la soupe miso. Le *wakame* sauvage est bien meilleur que celui qu'on cultive mais il est de plus en plus difficile à trouver. Notre *wakame* sauvage se récolte au printemps et en été, puis est immédiatement lavé et séché ultra rapidement à haute température afin de lui préserver parfums, arômes et flaveurs. Il est savoureux et sa chair est épaisse. En clair, il réunit goût, parfum et consistance contrairement au *wakame*





La racine de wakamé, à gauche, convient parfaitement pour la confection de tsukudani. Elle est épaisse, croquante, iodée. Nous vous la proposons ici dans une version très gourmande, agrémentée d'œufs de capelan.
A droite, une salade de wakame de différentes couleurs.

d'élevage. Il faut le réhydrater dans l'eau pendant 8 à 10 min, bien l'égoutter puis le ciseler en petits morceaux. Le *wakame* sauvage agrémentera à perfection vos soupes miso. Nous vous le recommandons également poêlé en accompagnement de vos poissons. Assaisonné avec notre vinaigre *kanisu* pour fruits de mer, il s'avère une véritable gourmandise. Son mariage est parfait avec une huile de sésame dorée (légèrement assaisonnée) et quelques grains de sésame torréfié.

Quelques autres algues

Les funori

Les Japonais dégustent cette algue dans la soupe miso. Nous vous conseillons de les rincer abondamment puis de les plonger 30 sec dans de l'eau bouillante salée avant de bien les rincer à l'eau froide et les essorer. Vous pourrez les déguster assaisonnées d'une vinaigrette légère ou, mieux encore, de notre vinaigre *kanisu* pour crustacés. Vous apprécierez alors tout leur croquant, ainsi que leur saveur, délicatement iodée.



Nos algues funori, soigneusement sélectionnées, vous font voyager le long des côtes sauvages de Hakodate, emplissant délicatement vos narines d'effluves et embruns iodés.

Umibudo, grappe de raisins miniature



Le *umibudo* (raisin de mer littéralement en japonais) est une espèce d'algue verte en forme de grappe de raisins miniature. Celui que nous vous proposons est élevé et récolté dans une eau de mer très riche en minéraux, puisée à 612 mètres de profondeur dans l'océan près de Kumejima. Les graines craquent sous la dent et libèrent une saveur délicatement iodée. Le secret : assaisonner d'un ponzu ou d'un vinaigre *sunomono*. ■

Nishikidori, 6 rue Villedo, Paris 75001. Epicerie en ligne : www.nishikidori.com